

¿Qui es pot resistir a l'encant de la neu a la porta, la llar de foc a casa i un finestral entelat on s'endevina una taula ben parada? La resposta és ningú. Aquest ambient és el que es respira dins del restaurant El Rebost de Ger, situat al poble del mateix nom, a la Cerdanya. Propietat del Pere Nin i la Chusa Peleato, aquest petit paradís gastronòmic ofereix la cuina típica de la zona.

Amants de la comarca, una de les més ben reconegudes de tot Catalunya, degut als llargs períodes d'estiu que hi passaven, un dia van decidir quedar-s'hi per sempre, i d'aquesta manera l'any 1993 van prendre la determinació de fer les maletes, oblidar-se dels nervis de la gran ciutat i gaudir d'una millor qualitat de vida.

Un cop escollit el lloc exacte, la vila de Ger, ells mateixos van decorar el restaurant intentant mantenir aquella fredor càlida de les cases de poble, on la pedra i la fusta creen una aureola d'intemporalitat, i malgrat que les seves professions respectives no estaven íntimament lligades a la restauració, la Chusa sempre havia tingut la mà trencada per la cuina i el Pere sabia que el món gastronòmic l'atreia fins a límits insospitats.

Amb una idea clara i concisa del que és la professió, la propietària de El Rebost afirma que **“és més fàcil cuinar per professió que per obligació. La cuina és molt laboriosa però si la sents no deixa de ser un art. En el nostre cas, combinem aquesta passió per la cuina amb la necessitat de viure. Què millor que poder viure de la professió que t'agrada”**.

Amb una capacitat per a cinquanta persones, el restaurant compta amb un menjador principal i un saló privat per a vint comensals. Aquest últim s'anomena el menjador de la tieta Júlia, fent honor a una tieta-àvia del Pere, de la qual van heretar tots els mobles de l'estança, mobles que reviu en cada racó la memòria del segle passat. És en aquesta sala privada on molts clients celebren els dinars d'empresa o les reunions familiars. A l'igual que el menjador de la tieta Júlia, el saló principal està atès per un equip professional i competent que per sobre d'etiquetes vol que els que els visiten se sentin com a casa.

Degut a la seva situació geogràfica, El Rebost de Ger acull comensals de Barcelona i dels pobles de les comarques properes a la Cerdanya, però també són moltes les persones que tenen una segona residència en la zona, cosa que provoca un flux continu de gent, sobre tot en èpoques festives.

El Pere creu que l'èxit de l'establiment és la clientela: **“Els nostres clients són la nostra millor publicitat. Fa cinc anys que treballem a Ger i en aquest període de temps són molts els que s'han convertit en un més de la família. Quan arriben al restaurant saben que l'equip de la casa els tractarà com a amics, respectant la seva condició de convidats però sempre com a amics.”**

Convençuts que s'ha de treballar en aquesta professió per vocació i amb el màxim de rigor gastronòmic possible, als propietaris del local no els importa reconèixer que hi ha molts restauradors que només cerquen la popularitat. En el seu cas, l'únic compliment que existeix és el dels seus comensals, que ara poden veure's a la preuada guia

Michelin degut a una distinció a l'establiment atorgada per la qualitat en el servei.

La proximitat amb França hi ha provocat una de les poques simbiosis de dues cultures gastronòmiques a Catalunya, la unió entre la cuina francesa i la catalana, una unió poc coneguda però molt ben assimilada per tots aquells comensals que s'adrecen al restaurant i que té com a màxim exponent la seva recepta emblemàtica: les patates del rebost.

Patates, samfaina, crema de llet i bacó són el secret del plat més sol·licitat de la carta, tot i que també tenen molta acceptació el tiró, l'ànec, amb naps o el magret a més dels peus de porc i el trinxat, tots productes típics de la comarca i de màxima qualitat.

I malgrat que El Rebost de Ger no és un lloc que es caracteritzi pel peix també s'hi pot degustar la truita de riu i el bacallà: **“Som conscients que quan una persona ve a passar uns dies de festa a la muntanya busca trencar amb la monotonia i cercar una carta amb personalitat, per això oferim uns plats variats però amb una línia gastronòmica clara, on les protagonistes són les receptes de la terra. Tot és fresc i de primera perquè considerem que els aliments acabats de collir són els que mantenen una més gran qualitat i un millor sabor.”**

Defensora de la tradició i les bones maneres culinàries, la Chusa vol que els seus plats siguin petites obres d'art però sense caure en tecnicismes inapreciables. Segurs que la cuina és un tot on la presentació, l'atenció i el bon gust són els eixos clau, tant ella com en Pere també saben que portar a terme un projecte com el seu requereix una gran dosi de responsabilitat i coherència. Aquest raonament els ha obligat a mantenir un gran equilibri entre la qualitat i el preu. Sens dubte, aquesta és una altra de les seves millors receptes.

Agradables i inquietos, els propietaris de El Rebost de Ger, un restaurant que és la vida per a aquesta parella d'amants de la gastronomia que ho ha arriscat tot a la carta d'una de les professions més sacrificades i meravelloses del món, confessen que per dedicar-se a la restauració el primer que s'ha de ser un creador i després s'ha d'aprendre la tècnica: **“Has de sentir-te motivat, captivat per la cuina. Si ets un artista els estudis i la pràctica t'acaben de polir però si no sents la professió, aleshores seràs un mediocre tota la vida i per molt que estudiïs no podràs ser mai un bon cuiner.”**

Amb un to de picardia i discreció, el Pere recorda alguns dels noms que han passat pel restaurant, com Judit Mascó, Arantxa Sánchez Vicario o el president de la Generalitat, Jordi Pujol, mentre que una de les anècdotes que encara rememora amb un somriure a la boca és quan un petit porc senglar de porcellana va ser el convidat número catorze en una taula on el tretze portava mala sort. Records i noms que s'entrellacen amb el fum dels plats calents i la calor de la llar de foc que presideix el saló, una estança íntima i càlida on s'han consumit els somnis més ocults, les converses més íntimes, i s'hi han assaborit les receptes més exquisides. Simplement un restaurant. El Rebost de Ger.



Chusa Peleato i Pere Nin – Ger (la Cerdanya)